

# **Fileti oslica u paradajz sosu**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 kg**fileta oslica (ili ribe po vašem ukusu)
- **400 g**šampinjona
- **500 ml**pasiranog paradajza
- **300 g**crnog luka
- **4 veca cešnjabelog luka**
- **1 kesica (90 g)**smese za riblju corbu
- **300 ml**crnog vina
- **300 ml**vode
- **400 g**krompira
- **1 kašicicasušenog bosiljka**
- **1 kašicicasušenog ruzmarina**
- ulje

## **Priprema**

Odmrznuti filete oslica i ostaviti da se ocede. Šampinjone iseci na deblje listice, crni luk iseci na režnjeve a beli luk sitno iseckati. Krompir (odabrati male krompirice) iseci na cetvrtine i staviti da se poluobari. Pripremiti posudu za pecenje - vatrostalnu, keramicku ili zemljjanu. Ja sam koristila vatrostalnu posudu (zapremine 2,8 l), pa sam svaki postupak jela posebno odradila, jer sam morala prvo da zagrejem vatrostalnu posudu, pa da naizmenično poream sastojke. Vi, ako koristite bilo koju drugu posudu, svaki postupak koji odradite prebacite u posudu za pecenje.

Sipati malo ulja u teflonskom tiganju (ili tiganju sa debelim dnom) i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti 200 g iseckanog crnog luka i izdinstati ga. Izdinstani luk prebaciti u tanjur, doliti još malo ulja (ako treba) i ubaciti šampinjone i 100 g isecenog crnog luka. Propržiti i šampinjone sa lukom, sve dok ne ispari voda koju

su pecurke pustile.

Sos sa paradajzom: U odgovarajuću šerpicu sipati crno vino, pasirani paradajz i vodu. Dodati smesu za riblju corbu i žicom za mucenje sjediniti sastojke. Staviti šerpu na šporet da tecnost provri. zatim dodati iseckani beli luk, bosiljak i ruzmarin. Krckati do željene gustine. Ne treba soliti, jer su zacini iz kesice za riblju corbu dovoljno slani.

Rernu ukljuci da se zagreje na 180 stepeni. Na dno vatrostalne posude (prethodno zagrejane) staviti izdinstani luk. Preko poreati pola kolicine oceenog oslica i pola poluobarenog krompira. Preko rasporediti šampinjone sa lukom. Na kraju staviti drugu polovinu ribe i krompira. Sve preliti pripremljenim sosom. Staviti u rernu.

## **Savet**